

# 第5回浪速区ガレージセール 開催

3月12日(日)に難波塩草敷津公園にて開催され、当日は天候に恵まれ、気温も高く過ごしやすい1日となりました。

お忙しいなか17名の推進員さんが参加してくださり、田中一彦区代表の挨拶で幕が開けました。運営進行につきましては推進員さん達のテキパキとした対応で、1,200人もの来場者にもかかわらず、混乱なくスムーズに進行することができました。



# もったいない!!~「食品ロス」の削減に取組みましょう~

#### ご存知ですか?

日本の食料自給率(カロリーベース)をご存知ですか。

日本の食料自給率はここ近年40%前後で推移しており、ほとんどを輸入に頼っているのが現状で す。(平成 27 年度は 39%)

#### 食べものの無駄をなくしましょう

手つかずのまま捨てられている食品や食べのこしといった「食品ロス」。

食料の多くを輸入に頼っているにもかかわらず、日本の食品ロスは年間約632万トンあると言 われています。 (農林水産省および環境省 平成 25 年度推計)

これは、世界全体の食品援助量(約320万トン)の約2倍にあたり、日本の食用の魚介類の量(約 622 万トン) に匹敵します。

国民1人あたりでは、毎日、おおよそ茶碗1杯分(約136g)の食品を無駄にしていることにな ります。

#### 大阪市の一般家庭からは・・・

排出される普通ごみの3割以上が生ごみで、その4割以上の年間約4.7万トンが「食品ロス」 です。

市民1人あたりにすると・・・

1年間でごみ袋(45ℓ)2袋分に相当する食べられる食品が無駄に捨てられているのです。

# もったいない!! 大切な食べ物を捨てないように、みなさん一人ひとりが、できることか

# ら始めてみませんか。

### 今日から実践! 『生ごみ"3 きり"運動』に取組みましょう!

『生ごみ"3きり"運動』とは・・・

食材の「使いきり」、料理の「食べきり」、ごみに出すときの「水きり」、この3つの「き り」を実践することで「食品ロス」を削減し、ごみを減量する運動です。

- 1. 「食材の使いきり」 食材は必要な分だけ買い、正しく保存して無駄なく使いましょう。
- 2. 「料理の食べきり」 料理をするときには必要な分だけを作るようにし、残さず食べきり ましょう。
- 3. 「生ごみの水きり」 ごみに出すときは水気を気りましょう。

#### ≪編集•発行≫

大阪市環境局中部環境事業センター出張所

大阪市浪速区塩草2-1-1

TEL:06-6567-0750 FAX:06-6567-0721

http://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/index.html

